



et des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

JOURNAL HEBDOMADAIRE
paraissant le Samedi - Tirage 19.000

ADMINISTRATION : 2, Rue Scribe, Nantes (à l'angle de la Rue Boileau) — BUREAUX ouverts tous les jours, de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h.
Pour toute la Publicité, s'adresser : PUBLICITE DE L'OUEST ET DU CENTRE, 11, Rue de la Fosse — NANTES

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015



EN VENDÉE : La violente tempête du Sud-Ouest a emporté, sur plus de six cents mètres, la digue de la Fante, qui préserve de l'invasion des flots. 20.000 hectares de marais vendéens sont menacés par la mer.

PRODUCTEURS DE SEL : La Fédération Salicole de l'Ouest, en vue d'encourager les producteurs de sel de notre région et de remédier à la crise, vient de susciter à Paris une réunion des représentants des diverses régions salines de France.

LES VIGNOBLES TOURAIN : GEAX ont été particulièrement éprouvés par les orages, les pluies incessantes, le mildiou et les rois. Dans les vignobles les plus autorisés, il n'y aura pas plus de deux barriques à l'hectare. La commune de Vouvray qui, en 1929, avait récolté 47.527 hectos, n'en récoltera pas 600 cette année !

ENSEIGNEMENT POSTSCOLAIRE AGRICOLE : Un projet de loi concernant l'orientation agricole du certificat d'études dans les campagnes et l'augmentation des crédits réservés dans les écoles normales à l'enseignement agricole, va être déposé sur le Bureau de la Chambre. Le Ministre de l'Instruction en a approuvé les grandes lignes.

FRUITS EN PLEIN VENT : Un Congrès régional des fruits de plein vent de l'Avesnois et de la Thiérache, se tiendra au Quesnoy (Nord), les 22 et 23 novembre.

LE PRIX DES BATTAGES, dans le Nord et le Pas-de-Calais a été fixé comme suit : Avec locomobile, en fournissant tout le personnel, l'heure de travail : 115 francs. En ne fournissant que 2 hommes et la ficelle 55 francs ou 42 francs l'heure, sans ficelle. Pressage en battant, 25 francs l'heure.

ELEVAGE OVIN : Cette année, nos importations de moutons de l'Afrique du Nord ont largement dépassé celles des années précédentes en qualité et quantité. Nos moutons faisant prime sur les moutons algériens et marocains, nos éleveurs auraient intérêt à intensifier cet élevage.

RENARDS ARGENTÉS : Une exposition internationale de renards argentés se tiendra à Oslo (Norvège) du 26 au 30 novembre. On sait que ce pays pratique en grand cet élevage et a déjà investi plus de 340 millions de francs.

VIVRE VIEUX ! Au Brésil, Mme Rosa da Costa vient de mourir à l'âge de 150 ans. La défunte laisse 18 enfants, tous centenaires et tous en bonne santé. Elle a 124 petits-enfants, 230 arrière-petits-enfants et 14 arrière-arrière-petits-enfants ! Dans le reste, au Brésil, le dernier recensement révèle l'existence de plusieurs centaines de centenaires.

NOUVEL INSECTICIDE : Aux Etats-Unis, on utilise un nouveau produit désinfectant, insecticide et antitrypanomique, en fumigations. Ce produit, qui peut se conserver indéfiniment, est un mélange d'oxyde d'éthylène et d'acide carbonique liquide.

EN ARGENTINE : Les coopératives agricoles de Santa-Fé ont organisé un pool de céréales, à l'imitation du Canada, en vue de supprimer les ventes isolées.

Confédération Générale des Vignerons DU CENTRE ET DE L'OUEST

La Confédération s'est réunie le 6 novembre, dans la salle des séances de la Chambre de Commerce de Saumur. La réunion a été présidée par le docteur Leacheur (Saumur) et le rapport fait par M. Garnier, secrétaire général de la Fédération (Blois).

Le but recherché était de déterminer quelle attitude il convenait de faire prendre à la C. G. V. C. O. lorsque, dans un proche avenir, allait être mis en discussion le projet de loi élaboré par la Commission interministérielle de la Viticulture, projet relatif au contingentement des rendements anormaux et à celui des plantations de vignes exagérées.

Pour 1930, personne ne parle de mévente, le mildew a arrangé les choses. Cependant les immenses vignobles sont là et leur menace existe tout autour de la Méditerranée. Ne nous cachons pas la tête comme l'autruche. A la première année normale, les cours s'écrouleront, le prix du vin fera une chute verticale ; la culture de la vigne deviendra impossible. Il sera trop tard. Que le viticulteur de chez nous médite bien ceci. Lorsque le port de Nantes sera encombré de barriques de vin méditerranéen, Midi, Algérie, Maroc, Tunisie, à 100 francs la barrique, et cela est imminent d'ici deux ou trois ans, combien vendra-t-il son Noah, son Gros-Plant, même son Muscadet ?

Il y a trop de vignes par suite des plantations désordonnées du Midi et de l'Afrique du Nord (10.000 hectares nouveaux avoués pour 1929, 20.000 annoncées pour 1930).

Il y a trop de vin, car en étendant leurs clos sur des surfaces immenses, les vignerons de ces régions se sont lancés à corps perdu vers les cépages à hauts rendements et les cultures irriguées. On arrive à des récoltes moyennes de 120 barriques à l'hectare ! Il n'en sort que des vins médiocres, bien conformes à l'économie de notre époque, pauvre, bon marché, camelote. Il y a ruine des producteurs normaux de bons vins et avilissement du goût populaire.

Il faut d'urgence faire quelque chose ! Mais quoi ?

L'Algérie ne veut pas de loi d'exception, elle est, dit-elle, région française comme nous. Elle n'acceptera qu'une loi générale s'appliquant à tous.

Le Gouvernement en propose frappant d'un droit de régie progressif les rendements au-dessus de 100 hectos à l'hectare, et taxant toute nouvelle plantation d'un impôt massif de 5.000 francs par hectare et par an. Disons tout de suite que le vigneron conserve le droit de remplacer toutes les surfaces arrachées depuis dix ans et toutes celles qu'il voudra arracher et replanter, à surface égale, sans aucune formalité.

Faut-il accepter, se laisser imposer la loi ou bien chercher à obtenir des améliorations ?

La C. G. V. C. O., réunie à Saumur, examinait le projet de la Commission interministérielle de la viticulture. Dans l'ensemble, elle a décidé de laisser venir ; de n'accepter la loi, s'il le faut absolument, qu'avec des modifications réservant la liberté et l'intérêt des vignerons de nos régions, déjà si durement handicapés par le climat.

C'est ainsi qu'elle n'acceptera pas la taxe au rendement au-dessus de 100 hectos, à moins que la moyenne de récolte du déclarant pendant les trois années précédentes ait été su-

périeure à 60 hectos à l'hectare. C'est mettre hors de cause le Gros-Plant, qui parfois donne bien plus de 100 hectos, mais qui reste deux et trois ans sans recommencer.

Pour la limitation des encépagements, elle réserve le droit de planter pour les départements septentrionaux, où la culture de la vigne est en régression depuis trente ans. Tous les autres départements, et aussi celui du petit vigneron qui, sans être tracassé, pourra planter deux hectares nouveaux tous les quatre ans. Serons-nous écoutés ? La parole est aux Parlements.

DE CAMIRAN,
Président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

N. B. : Il ne semble plus question d'interdire les hybrides. Chose inacceptable pour nous.

DESACIDIFICATION DES MOULTS : Par arrêté du 6 novembre a été exceptionnellement autorisée jusqu'au 1^{er} décembre 1930, l'addition de carbonate de chaux commercialement pur, ou de tartrate neutre de potasse pur aux moûts de raisins trop acides, récoltés en Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Vendée, Deux-Sèvres et quelques autres départements.

VII^e EXPOSITION et Foire-Concours des Vins A ANGENIS

Concours pour l'arrondissement d'Angenis, les cantons de Champocéaux, Saint-Florent-le-Vieil, Montrevault, Candé et la commune d'Ingrandes-sur-Loire, organisé par le Comité d'Initiative d'Angenis et de la région, les 13, 14 et 15 décembre 1930.

Programme :
Samedi 13 décembre. — De 8 h. à 17 h. : Réception des vins prenant part au concours ; Installation des exposants.

De 14 à 17 heures : Opérations du jury ; ouverture de la Foire et de l'Exposition ; dégustation aux divers stands.

A 19 heures : Dîner par souscription. Clôture des inscriptions, 8 décembre au plus tard.

Dimanche 14 décembre. — De 8 heures à 17 heures : Exposition des vins, du matériel et des produits agricoles, viticoles et vinicoles ; Industries et commerces angecinois ; Exposition artistique ; Foire, dégustation de tous les crus. A 11 heures. Opérations du jury pour Exposition.

A 16 heures : Concert ; Palmarès. A 17 heures : Vin d'honneur. Pendant les trois jours : grande fête foraine.

Lundi 15 décembre. — Transactions commerciales ; continuation de la Foire.

In Brin de Causette...

Les jeunes « poilus » sont mécontents ; ça ne gaze pas à leur idée ! D'abord on change, on déplace, on refond les règlements. Comme on ne fait pas qu'un an dans le métier, faut avaler des bouchées doubles.

« Théories » — ce qu'est quelques fois dur à digérer — faut en mettre à coup aux exercices, aux manœuvres et si ça fait les pieds, comme on lit, y en a toujours qui rouspètent, ou qui les ont « à la retourne ».

Depuis des années, y a pu de distribution de paquets de gros... tabac, dans les casernes. Les pipes militaires ont été détonnées par les cigarettes. C'est plus élégant ; mais les vrais amateurs de bouffardes, les vieux culottes de pipes — et y s'en trouvent encore beaucoup. Dieu merci — sont fort mécontents. On ne fait rien pour eux, ni tabac spécial à bon marché, ni mélanges express... rien que des cigarettes de dames !

C'est-y qu'on veut éliminer nos soldats, les « poilus » sans barbe, d'à présent, ou qu'on les prend pour des gosses, des mioches au berceau, puis- qu'on parle de leur donner une tasse de lait chaud le matin, au lieu du quart de jus réglementaire.

« Au jus ! la dedans... » Rien que ça cri suffisait à réveiller toute la chambrée. On tendait son quart, avec bonheur, au bouteillon tout gras, tout fumant d'un vieux jus noir qui faisait quand même du bien.

— Alors quoi, y aura pu de jus le matin, y sera remplacé par du lait ?

— Qui mon poteau, le Conseil général des Ardennes a émis ce vœu. Ecoutez ça :

« Considérant que plusieurs pays, notamment la Hongrie, la Tchéquie, Slovaquie et l'Allemagne, ont remplacé dans l'alimentation de la troupe le café du matin par une distribution de lait ; considérant que les résultats de cette substitution donnent entière satisfaction et que d'autres nations comme l'Autriche et la Suisse sont sur le point de l'adopter. Considérant d'autre part, que toutes les sociétés sportives recommandent la consommation du lait ; considérant que la France est un pays gros producteur de lait, puisque le chiffre total de la production est de 12 à 14 milliards et qu'il est égal à la production du blé ; considérant qu'il y a lieu d'encourager les cultivateurs qui fournissent le lait... »

Arrêtons-nous là ! Ça c'est encore des boniments à la peau de toutous. Qui vous dit que l'Intendance — si c'était voté — n'achèterait point des boîtes de lait condensé aux Suisses, aux Hollandais, aux Danois, ou aux Boches, sous prétexte que ça coûterait moins cher que le lait de nos éleveurs ?

La France n'est-elle point un riche pays d'élevage ? Alors pourquoi qu'on nourrit la troupe avec des viandes congelées d'Amérique et des boîtes de « singe » ? Pourquoi aussi, pendant qu'on y est, ne pas remplacer le pinard dans les casernes par du tilleul, ou du « Vichy Célestin » sous prétexte que ça serait pu hygiénique ?

En attendant les soldats font la grimace à l'idée de boire du lait le matin... Ne vont-ils point écrire partout : « Mort aux vaches » !

MAITRE JEANNOT.

PLUS NOUS SERONS NOMBREUX ET UNIS, MIEUX NOUS POURRONS DEFENDRE NOS INTERETS !

Tout bon vigneron doit lire : « LA VINIFICATION RATIONNELLE DES RAISINS BLANCS », par L. Moreau et E. Vinet.

En vente au Syndicat : 15 francs.

Les Assurances Sociales

Pendant leurs vacances, sénateurs et députés ont pu constater que le pays était inquiet et mécontent.

Des événements de la plus grande importance se sont produits au dehors des frontières. Il est à prévoir qu'on y répondra par les mesures de sécurité et de précaution qui s'imposent.

Il n'y a pas lieu de s'attendre à des diminutions d'impôts en 1931.

A dire vrai, les contribuables ne comptent guère sur une amélioration de leur sort, connaissant depuis longtemps la regrettable facilité avec laquelle les gouvernements provoquent ou acceptent les charges croissantes que les Parlements imposent au pays.

Ces différentes questions, malgré leur extrême gravité, ne font pas oublier les Assurances sociales, qui restent et resteront au premier plan jusqu'au moment où le Parlement se décidera à réparer l'erreur qu'il a commise quand il a voté cette loi impopulaire.

Pesque tous les sénateurs qui ont voté contre l'adoption de la loi du 30 avril 1930 appartiennent, on le sait, aux départements de l'Ouest (Calvados, Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Vendée).

D'autres sénateurs, la plupart aussi de l'Ouest, de l'Est ou de la Seine-Inférieure, ont refusé d'accepter l'ensemble de cette même loi, ayant jugé, sans doute, qu'elle ne présentait pas les garanties qu'ils étaient en droit d'y rencontrer.

Le mal est fait, il importe maintenant de le réparer dans la mesure possible. Et ce n'est pas aisé. En politique, les fautes se payent cher. Le Ministère du Travail s'épuise en vains efforts pour faire accepter la loi, la majorité du pays qui n'en veut à aucun prix oppose la force d'inertie.

Les employeurs, qui s'étaient inclinés devant les sanctions menaçantes de l'article 64, s'étaient imaginés qu'ils seraient affranchis de toute responsabilité ultérieure du fait des déclarations de personnel et du paiement des cotisations.

Ils ont été complètement déçus. Les instructions du Ministère du Travail mettant au compte des employeurs la délivrance de certificats de paiements, l'envoi de feuilles trimestrielles, etc. Toutes exigences qui rendent nécessaire l'intervention répétée du chef de l'industrie, de l'entreprise, de l'exploitation ou de la maison.

Et tout cela n'est qu'un commencement, puisque ladite loi ne fonctionne que depuis le 1^{er} juillet dernier, limitée jusqu'au 1^{er} octobre à l'immatriculation des assurés obligatoires et au paiement de leurs cotisations.

Des assurés facultatifs, on n'a guère parlé jusqu'ici. Et pour cause — leur nombre étant sans doute insignifiant.

On en sera nous à la fin de l'année, après trois mois de frictions qui promettent d'être plutôt pénibles entre tarifs de garantie et tarifs des syndicats médicaux.

Actuellement, les bureaux des services départementaux et interdépartementaux sont surchargés du plus pénible travail. Ils ont à répondre chaque jour aux questions les plus complexes et les plus diverses.

Ces bureaux font de leur mieux et l'on ne saurait, sans la plus criante injustice, les rendre responsables des difficultés qui résultent d'une législation informelle et inopérante.

Le Ministère du Travail a continué à légiférer, à rectifier sans rien simplifier.

Un recueil général des textes, concernant les Assurances sociales, arrêté à la date du 1^{er} septembre 1930 et contenant 382 pages grand format, a été publié par les soins du Ministère du Travail et adressé aux parlementaires.

impossibilités matérielles d'application. Faudrait-il au moins que les textes de ce recueil soient bien définitifs, ce qui n'est pas assuré.

Encore une fois, il appartient au Parlement, auteur responsable de cette situation tout à fait fâcheuse, d'y mettre un terme en revisant et Le plus tôt sera le mieux.

DE LANDEMENT,
Sénateur de la Loire-Inférieure, Vice-Président du Syndicat.

Interdiction des Produits chimiques en Panification

Paris, le 6 novembre 1930.

Il m'a été signalé que certaines substances chimiques étaient parfois utilisées dans le dessin d'obtenir une meilleure fabrication des farines, du pain ou des produits alimentaires analogues.

Je vous rappelle qu'en vertu des textes en vigueur (loi du 1^{er} août 1905, décret du 15 avril 1912, arrêté interministériel du 23 juin 1912)

l'addition de tous produits chimiques à une denrée alimentaire quelconque destinée à la vente est prohibée, sauf dans le cas où cette addition a été autorisée par un arrêté spécial pris sur le double avis du Conseil supérieur d'hygiène et de l'Académie de médecine.

Aucune autorisation de ce genre n'ayant été donnée pour les farines et le pain, la prohibition des produits chimiques dans leur fabrication est actuellement absolue.

Si, jusqu'ici, certains contrevenants ont pu de bonne foi se croire autorisés à continuer des pratiques qu'ils considéraient comme légitimes, cette tolérance ne saurait être plus longtemps admise.

J'invite les laboratoires de la répression des fraudes, lorsqu'ils constateront dans l'avenir que des produits chimiques quels qu'ils soient ont été ajoutés à la farine, en quelque dose que ce soit, à considérer le fait comme constituant une infraction au décret du 15 avril 1912 et à l'arrêté du 23 juin de la même année qui complète ce décret.

Il importe, en effet, que la législation qui protège le consommateur en même temps que la production nationale soit appliquée dans la circonstance.

Le Ministre de l'Agriculture, FERNAND DAVID.

La responsabilité de l'Éleveur en cas de saisie de viande

Nos adhérents se souviennent certainement des poursuites engagées contre des éleveurs à la suite d'envois d'animaux malades ou simplement suspects.

Une nouvelle jurisprudence tendait à s'établir dans cette matière, et l'agriculteur convaincu d'avoir envoyé à la boucherie un animal malade pouvait être inquiété en vertu de la loi sur la répression des fraudes du 1^{er} août 1905.

On sait que l'A.G.P.V. s'est faite, dès le début, l'écho des protestations de l'élevage contre cette interprétation abusive des textes. Notre thèse a toujours été la suivante : l'agriculteur qui vend son animal pour la boucherie avec une entière bonne foi, soit à destination d'un abattoir ou tuerie contrôlée, soit sous la surveillance d'un vétérinaire, ne doit en aucun cas être inquiété puisqu'il se soumet ainsi de son plein gré à l'appréciation des services vétérinaires qui servent en quelque sorte de filtre entre la production et la consommation au point de vue sanitaire.



Précautions et Équité

Dans tous les commerces il y a des gens véreux, du côté vendeur et du côté acheteur, et réciproquement. Le commerce de chevaux est un de ceux où l'on trouve malheureusement trop d'individus disposés à tromper, même artificiellement. On en connaît qui se font presque une spécialité de trafiquer avec de la marchandise de mauvais aloi, qu'ils cherchent, une fois achetée, à revendre comme bonne, après lui avoir fait subir au besoin certain petit traitement dont ils ont le secret pour chaque cas. Parfois d'ailleurs ils sont pinçés. Tout le monde les connaît, les estime ce qu'ils valent. Le plus étonnant, c'est que ces individus puissent continuer à faire des affaires et des dupes, quelque prévenu qu'on soit contre eux.

Tout homme peut certes se trouver en erreur de la meilleure bonne foi du monde. Il vend par exemple un cheval auquel il ne connaît aucun vice rédhibitoire. Quelques jours après l'huissier s'amène chez lui, porteur d'un papier bleu qui lui assigne d'avoir à reprendre son cheval dans un délai imparti. Le vendeur va voir le cheval chez l'acheteur, ou confie ses intérêts à un tiers, qu'il connaît sur les lieux ou qui lui est recommandé.

S'il est obligé de constater amiablement, à son déplaisance, que le cheval est atteint du vice qui lui a valu l'exploit d'huissier, ou lui reprend le cheval ou il s'arrange avec l'acheteur sur un prix de rabais, quitte à lui laisser l'animal. S'il y a expertise et contestation entre les parties, conduisant à la mise du cheval en fourrière — n'y sera-t-il déjà ? — on juge des frais qui vont résulter de l'action qui s'engage : le cheval sera mangé, comme on dit vulgairement, surtout lorsqu'il y aura entêtement de part ou d'autre à aller jusqu'au bout.

En l'espèce, les vendeurs et acheteurs de mauvaise foi ne nous intéressent que d'une façon : quand leurs pratiques sont de notoriété publique, il faut prendre avec eux les mesures de précaution, par témoins ou écrit, qui les empêcheront de vous rouler, trop heureux encore peut-être si l'on n'en oublie pas. Souvent il sera prudent de s'abstenir de leur vendre.

Le meilleur conseil qu'on puisse donner dans ce cas comme dans tous les autres, à un vendeur, c'est celui-ci : qu'il connaisse bien d'abord la bête qu'il veut vendre. S'il lui sait quelque vice rédhibitoire, caché à l'acheteur, il ne doit pas hésiter à le déclarer à celui-ci, et il en exige un décharge en bonne et due forme. Son équité lui épargnera bien des soucis et une plus grosse perte d'argent que le rabai de circonstance consenti.

F.-M. BLÉAS,
Éleveur.
Directeur de la Bretagne Hippique et Agricole.

Notre point de vue a triomphé dans de nombreux cas et la thèse de la Cour de cassation, grosse de risques pour l'élevage, n'a en que des applications heureusement peu fréquentes. Nous devons cependant signaler qu'il s'est encore présenté deux cas tout récemment dans le département de la Nièvre.

Rappelons que, sur l'intervention de l'Association des Producteurs de viande, un article a été introduit dans le projet de loi sur le contrôle de la salubrité des viandes voté par le Sénat et en suspens à l'heure actuelle devant la Chambre. Le vote définitif de ce projet, que nous cherchons à hâter dans la mesure du possible, permettra de dégager dans tous les cas la responsabilité de l'agriculteur de bonne foi.



QUELQUES RECETTES

Potage à l'oseille. — Une bonne poignée d'oseille, un œuf de beurre, un litre un quart d'eau bouillante, deux cuillerées de riz ou de vermicelle.

Après avoir lavé une bonne poignée d'oseille, coupez-la et mettez-la à cuire à feu doux afin qu'elle fonde. Lorsqu'elle est suffisamment cuite, ajoutez gros comme un œuf de beurre et un litre un quart d'eau bouillante, jetez dans celle-ci deux cuillerées de riz ou de vermicelle, cuisez de quinze à vingt minutes.

Dorade provençale. — Une belle dorade, sel, poivre, farine, une cuillerée de beurre, une cuillerée d'huile, un verre d'eau chaude, un demi-verre de vin blanc, une cuillerée d'oignons hachés, pincée de persil, pointe d'ail, trois tomates.

Après avoir écaillé, vidé et paré une belle dorade, assaisonnez-la légèrement de sel et de poivre, passez-la à la farine. Faites chauffer dans un plat creux une cuillerée de beurre et une cuillerée d'huile, placez-y le poisson et laissez-le dorer des deux côtés. Mouillez alors d'un verre d'eau chaude et d'un demi-verre de vin blanc; ajoutez une cuillerée d'oignons hachés, pincée de persil, pointe d'ail écrasé, trois tomates. Cuisez doucement une demi-heure.

Au moment de servir, dressez le poisson sur un plat très chaud et servez la sauce dessus.

Gigot Boulanger. — Un gigot, oignons et pommes de terre, un demi-verre d'eau chaude, beurre.

Mettez le gigot à cuire au four, à raison d'un quart d'heure par livre de viande. Aux deux tiers de la cuisson, entourez-le d'une garniture d'oignons et de pommes de terre émincées (suivant quantité désirée et selon la grosseur du gigot).

Arrosez souvent avec le jus de la cuisson auquel vous ajoutez, s'il y a lieu, un demi-verre d'eau chaude. Mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement si cela est nécessaire.

Champignons farcis. — Quatre beaux cépes, hachés de viande de porc et de veau, ail, beurre.

Séparez le chapeau de la tige des champignons, épluchez-les et garnissez-les de hachis de viande fraîche de porc et de veau, dans lequel vous aurez mis un peu d'ail. Placez ces champignons dans un plat de terre ou de grès, bien serrés les uns contre les autres, mettez sur le tout quelques morceaux de beurre frais; puis mettez au four, en ayant soin de recouvrir le plat d'une feuille de papier beurrée ou huilée. On mêle quelquefois aux champignons des pommes de terre farcies de la même façon.

Flan au moka. — Un demi-litre de lait, une poignée de café en grains, trois œufs, deux cuillerées à soupe de sucre en poudre.

Faites chauffer le lait, faites griller de nouveau dans votre four une petite poignée de café en grains que vous jetterez dans votre lait. Ensuite battez trois œufs avec deux cuillerées à café de sucre en poudre.

Votre lait ayant bouilli pendant dix minutes avec votre café, versez le tout doucement sur vos œufs, sans cesser de remuer.

Ensuite, beutez un moule, versez-y votre crème dedans et faites cuire au bain-marie. Lorsque vous sentirez le flan assez ferme, laissez-le refroidir puis servez.

TANTE FANNY.

ASSOCIATION GENERALE des PRODUCTEURS de BLÉ

Marché Mondial

Cours toujours aussi bas, variant de 70 à 75 francs le quintal sur le marché de Chicago et de 70 à 60 fr. sur le marché de Buenos-Ayres.

Marché particulièrement mauvais en Argentine où les prix sont tombés le 4 novembre à 7 pesos 25 (58 fr. 80).

Le marasme reste le même, sans probabilité actuelle de changement. Perspectives toujours optimistes sur les récoltes argentines et australiennes. On escomptait dernièrement que le surplus exportable de ces deux pays atteindrait 85 millions de quintaux (?). Aucun résultat n'est cependant acquis; à un mois et demi de la récolte, des surprises sont toujours possibles.

Pendant ces deux mois, les nouvelles les plus tendancieuses — provenant toutes de source autorisée — vont commencer à circuler. Les stocks mondiaux sont plus importants que jamais et atteignent des chiffres records encore inconnus.

Les stocks visibles étaient chiffrés au 1^{er} octobre dans le monde à 148 millions de quintaux et 128 millions dans l'Amérique du Nord.

Les exportations russes se sont poursuivies à une cadence très élevée; elles ont encore accaparé une partie du marché européen.

Malgré une diminution pendant la dernière semaine d'octobre, les exportations de la seconde quinzaine de ce mois ont atteint 2.905.000 quintaux contre 2.682.000 la première quinzaine.

A l'importation, les prix sont toujours très bas.

Nous sommes heureusement protégés contre l'invasion des blés russes, le ministère de l'Agriculture restant très ferme sur ses positions de défense de la production française contre la concurrence déloyale.

Marché Français

Le fait saillant de cette dernière quinzaine sur notre marché est le fléchissement des cours du Marché de Paris vers la fin du mois d'octobre, puis la reprise des premiers jours de novembre.

Du 22 au 28 octobre, la cote du courant à l'échéance de 170 fr. 75 à 165 fr. 25.

La baisse était liée très nettement à de premières livraisons au marché réglementé, de blés du Danube à bas prix, et à l'annonce de livraisons prochaines et massives.

Il y avait là un danger de première gravité. Une fois de plus, la vigilance et la fermeté du ministre de l'Agriculture ont permis de conjurer le mal pendant qu'il était encore temps.

Des pourparlers actifs ont eu lieu entre le ministère de l'Agriculture, le ministère du Commerce, la Chambre de Commerce de Paris et le Syndicat des Blés à la Bourse.

La conclusion de ces pourparlers a été l'application logique de la loi du pourcentage à la composition du stock du Marché de Paris, comme au travail de la meunerie.

En limitant à 10 % le pourcentage de blés étrangers pouvant être livrés au Marché réglementé de Paris, on a consolidé logiquement et sainement notre système de protection douanière, plus menacée que jamais, au moment où le marché mondial du blé est dans le désordre que l'on sait.

La baisse du Marché de Paris, heureusement enrayée, l'a été si rapidement, que sa répercussion n'a pas été très sensible sur les cours en culture.

Après cet à-coup, le Marché de Paris a marqué une tendance à la re-

prise et le courant est remonté à 165 le 5 novembre.

La tendance se maintient ferme — Les cours du blé 74 kgs. culture valaient environ de 158-159 fr., région de Paris. Les cours extrêmes selon les régions varient de 150 à 160 gare départ toujours en blés de 74 kgs.

Mouvement favorisé d'ailleurs par la situation lamentable et les difficultés exceptionnelles que traversent actuellement les producteurs. Elles ont leur influence sur les offres.

Avec le temps déplorable, arrachages de betteraves et emplacements sont en retard. Ils seront extraordinairement laborieux et coûteux.

Sans doute, pouvons-nous nous féliciter des mesures prises qui permettent au Marché français du blé de jouer un peu son propre jeu au milieu du marasme mondial. C'est un résultat capital; il convient de ne pas le sous-estimer.

Grâce à cela, notre pays, pour avoir compris à temps, la nécessité de ne pas abandonner son agriculture, échappe dans une certaine mesure à la crise économique générale.

La nécessité impérieuse de cette politique de protection agricole est si nette qu'elle éclate aux yeux de tout observateur de bonne foi.

Et cependant, certains sont à ce point aveuglés par l'intérêt particulier qu'ils vont jusqu'à nier l'évidence.

Nos producteurs de céréales sont bien loin d'obtenir les prix rémunérateurs qui leur seraient absolument nécessaires pour couvrir les dépenses exceptionnelles de cette récolte décevante. Ces prix, il faut travailler à les atteindre.

Un Jugement à retenir en matière d'Accidents Agricoles

La première Chambre Civile du Tribunal de Nantes, a rendu un jugement de nature à intéresser les agriculteurs, en cas d'accident agricole.

Un fermier s'était assuré à une Compagnie d'assurances contre les accidents. Mais comme il n'avait pas de domestique et exploitait seul avec sa femme, il n'avait rien été prévu pour les accidents pouvant survenir aux tiers employés par lui.

Or, le jument du fermier s'étant échappée, sa femme demanda le concours d'un jeune voisin pour la rattraper et l'attacher. Au cours de cette opération, le jeune homme fut tué d'une ruade. La famille poursuivit le fermier en réparation du dommage, en s'appuyant sur les principes généraux du Code Civil, articles 1382 et 1383.

Mais le Tribunal a constaté qu'il s'agissait en l'espèce, d'un accident agricole justiciable non pas de l'article 1382, mais de la loi du 19 décembre 1922, modifiée le 30 avril 1926.

En effet, le jeune voisin, sollicité de donner son aide à la capture du cheval, doit être considéré comme un collaborateur du fermier et, à ce titre, salarié ou non, il relève de la loi de 1922, qui a formellement entendu protéger ce qu'on appelle « le coup de main sollicité et accepté ». Il est fréquent, à la campagne, que, pour les travaux urgents, un voisin ou un ami rende un service « à charge de revanche ».

Mais ce concours a été la source d'un gros dommage pour celui qui l'a donné, si l'aide bénévole a été grièvement blessé. L'exploitant qui

(Du journal Le Fermier.)

Machines Agricoles



Moulins

Pour mouture et concassage. Montés sur roulements à billes. Actionnés à bras, peuvent produire 50 à 70 litres de mouture à l'heure. Le carter se démonte instantanément pour le nettoyage et la visite des meules. Un écrou permet de régler la finesse de la mouture. Avec meules de 172 mm et volant pour marche à bras :

Prix départ : 395 fr. Remise aux adhérents.

Autres modèles de moulins et concasseurs pour marche au moteur, sur demande.

GROS MODELES, pour marche au moteur. Meules horizontales en aggloméré spécial, pour toutes céréales.

Débit 50 à 70 kg à l'heure 750 fr.
— 100 à 125 — 1.325 fr.
— 125 à 150 — 1.620 fr.
— 150 à 200 — 1.980 fr.
— 200 à 250 — 2.600 fr.

Remise à nos adhérents.

Appareils combinés : APLATISSEURS-MOULINS.

Aplatisseur 200 à 300 kgr... 1.550 fr.
— 350 à 400 — 1.800 fr.
— 450 à 600 — 2.000 fr.

Ces appareils comprennent deux instruments en un seul et servent indifféremment à l'aplatissage, ou à la mouture.

Pour Aplatisseurs seuls, ou Concasseurs, nous consulter.

MOULINS « CONCASS ». Traitement progressif des grains concassés et broyés en un seul passage. Peut remplacer un concasseur, un broyeur et un aplatisseur.

Pour marche au moteur, force 2 C.V. 1/2 : 1.780 fr.

Départ. Remise à nos adhérents.

Trieurs à Grains

Nous conseillons à nos sections et à nos adhérents l'emploi de trieurs à grains, indispensables pour préparer et obtenir de belles semences. Les semences triées augmentent d'un tiers le rendement des récoltes. Voici les principaux types que nous pouvons livrer, de fabrication irréprochable :

I. POUR SYNDICATS GROUPEMENTS OU GROSSES EXPLOITATIONS
Tambours alvéolés coniques, à double effet, en deux parties. Se font à un seul diviseur (pour semence de blé) 6 résultats; ou à deux diviseurs (pour toutes céréales) 8 résultats.

Rendement heure 1 Diviseur 2 Diviseurs
3 à 4 Hl... 2.020 fr. 2.175 fr.
5 Hl... 2.245 » 2.400 »
6 Hl... 2.470 » 2.625 »
Réduction de 50 francs pour ces trieurs en une seule partie.

II. TRIEURS D'IMPORTANCE MOYENNE
Tambours alvéolés cylindriques, sans reprise, en deux parties. Se font à un et deux diviseurs, comme ci-dessus :

Rendement heure 1 Diviseur 2 Diviseurs
3 Hl 1/2... 1.700 fr. 1.850 fr.
4 Hl... 2.100 » 2.250 »
6 à 7 Hl... 3.400 » 3.600 »

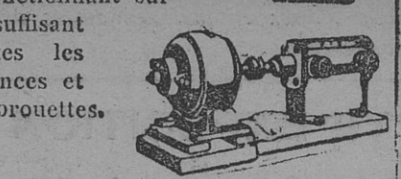
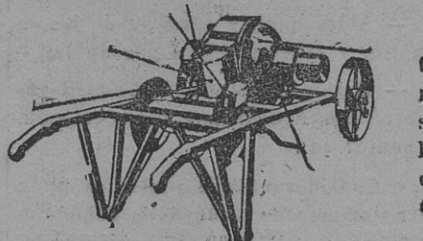
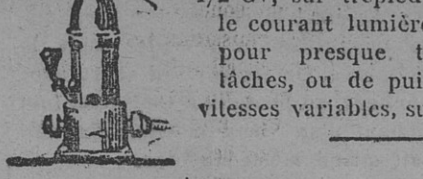
III. TRIEURS POUR PETITE CULTURE
Tambours alvéolés cylindriques, sans reprise, en une seule partie :

Rendement heure 1 Diviseur 2 Diviseurs
1 Hl 1/2... 1.000 fr. 1.150 fr.
2 Hl... 1.300 » 1.450 »
3 Hl... 1.550 » 1.700 »
4 à 4 1/2 Hl... 1.900 » 2.150 »

Tous autres modèles et catalogues sur demande. Ces prix s'entendent départ et remise à nos adhérents.

Articles Electriques

Nous pouvons fournir à nos Adhérents tous et en particulier : des MOTEURS de toutes puissances, des GROUPES ELECTROPOMPES, eau, vin, etc., automatiques, sous pression, sur brouette, etc., et des MOTEURS AGRICOLES MOBILES de 1/2 CV, sur trépied fonctionnant sur le courant lumière, suffisant pour presque toutes les tâches, ou de puissances et vitesses variables, sur brouettes.



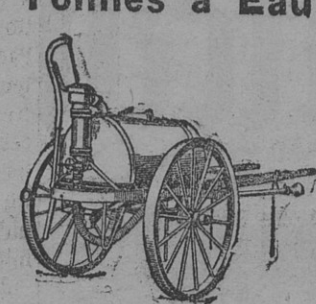
Ces deux derniers moteurs s'adaptent sur les appareils à bras, sans modification et peuvent être confiés à l'essai.

n'a pas prévu ce cas avec précision dans sa police d'assurances, s'adressera vainement à la compagnie. Et le fermier peut se voir obligé de payer sans aucun recours, d'importants dommages-intérêts au voisin, de même que celui-ci, grièvement blessé, peut ne rencontrer qu'un insolvable chez le fermier qui a sollicité son concours.

Il est donc nécessaire que les agriculteurs examinent de très près leurs polices d'assurances contre les accidents, avant de les signer.

(Du journal Le Fermier.)

Tonnes à Eau



ou à purin; voie normale; crochets d'attelage au bout des limons. En tôle d'acier de 3 mm, fonds emboutis, robinet droit ou coudé, au choix. Roues fer de 1 m. 20 à double bandage. Construction irréprochable.

Prix du Tonneau sans pompe

N°	Contenance en litres	Point	Galvanisé
1	500	1.375 fr.	1.515 fr.
2	600	1.425 —	1.590 —
3	800	1.625 —	1.815 —
4	1.000	1.700 —	1.925 —

Remise à nos adhérents. Port remboursé sur facture.

Autre modèle sur demande.

Avec pompe « Simplex », 3.000 litres à l'heure, sans clapets, corps en cuivre, regard pour visite instantanée, 2 m. 50 tuyau caoutchouc et 1 m. 50 tube d'aspiration avec crépine : 680 fr. en supplément. Ou pompe « Rhône » en tôle galvanisée : 435 fr. en supplément.

Tarares

TARARES CRIBLEURS munis de cinq grilles et deux cribles; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, ferrure à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

Débit	Largeur	Prix
8 à 12 hectolitres	0m65	275 fr.
12 à 16 —	0m70	300 »
20 à 25 —	0m82	345 »
25 à 30 —	0m86	370 »
30 à 35 —	0m90	395 »
35 à 40 —	1m	425 »
40 à 45 —	1m10	450 »

Ces prix s'entendent franco toutes gares.

Remise à nos Adhérents.

Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande.

Nouvelle Veleuse

Cette machine se compose d'un moulinet commandé par une manivelle avec vis sans fin. Sur ce moulinet s'enroule la corde qui aide au vêlage. Assise matelassée en arrière.

Modèle ordinaire, complet... 275 fr.

Modèle extensible... 325 —

Prix départ et remise aux adhérents.

Les Rétro-Force

Nouveaux instruments agricoles permettant d'effectuer à bras, rapidement et sans fatigue, toutes les opérations culturales (binages, sarclages, buttages, petits labours, etc.). Instruments ayant obtenu de nombreuses récompenses. Indispensables pour petite et grande culture, jardiniers, maraichers, pépiniéristes et vignerons.

La composition des pièces varie suivant le genre de travaux à exécuter.



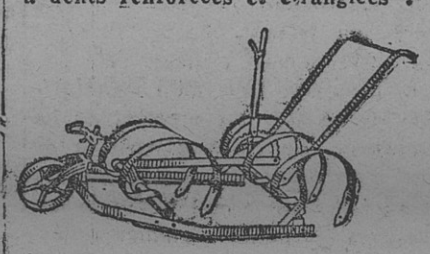
PRIX DES APPAREILS COMPLETS
Pour betteraves et plantes sarclées en grande culture... 311 »
Pour vignes : pépiniéristes... 343 »
Pour maraichers ou amateurs... 475 »
Pour grande culture maraichère... 684 »
Prix départ lieu de fabrication. Nous consulter pour conditions et autres combinaisons de ces appareils. Modèle visible au Syndicat.

Hache-Paille

Montés avec bouche mobile. Vis sans fin double, permettant de couper à deux longueurs. Prix départ. Grand volant 120 155 kil. 550 fr. Moyen — 125 — 450 fr. Petit — 0m85 100 — 380 fr. Prix départ usine. — Remise à nos adhérents.

Herses Canadiennes

à patins, simples, robustes, à dents renforcées et étranglées :



Nombre de dents	Largeur	Prix sans mancherons	Prix avec mancherons
5	0.60	171 fr.	197 fr.
7	0.70	241 »	267 »
9	0.90	279 »	307 »
10	1.00	298 »	326 »
12	1.20	353 »	382 »

Supplément pour 1 roue : 12 fr.

Prix départ; remise à nos adhérents.

POUR TOUT CE QUI CONCERNE VOS MACHINES AGRICOLES — NOUS CONSULTER —

FEUILLETON DU « SYNDICAT DES AGRICULTEURS »

2

L'Inutile Mensonge

PAR
Valentine DESMOULIEZ

En ce moment, son fils s'y promenait un peu songeur en s'arrêtant souvent pour regarder autour de lui comme si ses pas eussent éveillé des souvenirs qu'il craignait de laisser s'échapper.

Félicien Musart, du nom de son aïeul paternel, était un jeune homme alors âgé de vingt-trois ans; il réunissait les avantages que la nature donne à ses privilégiés, mais il semblait avoir, grâce à son attitude simple, la charmante élégance de l'ignorant. Sous la chevelure d'un châtain foncé presque brun, les grands yeux gris, lumineux, vivaient intensément tandis que le front bien modelé, le nez à l'arcade droite et le menton un peu relevé achevaient de composer un visage séduisant dans sa virilité juvénile.

Interrompant sa marche nonchalamment rêveuse, il pénétra sous une tonnelle où les signes vierges et le chèvrefeuille s'entre-lançaient et s'assit sur un banc rustique, un peu vermoulu. Puis, tirant d'un étui, une cigarette qu'il se mit à fumer, il fredonna des vers alternés qui parissaient berce-

distraitement une pensée qui devait lui être agréable à en juger par le léger sourire qui errait sur sa lèvres lisse.

Il demeura un moment ainsi, les yeux vagues, comme noyés dans un souvenir, puis bientôt, sortant un carnet de sa poche et avisant une belle feuille immaculée, il commença à crayonner un dessin qui, au fur et à mesure qu'il prenait forme, semblait captiver davantage son attention. Quand il l'eut terminé, il l'éloigna un peu pour mieux le juger et satisfait sans doute, il accentua son sourire et murmura :

— Que dirait-elle si elle le savait ?

Il contempla quelques instants le dessin, puis le placent précieusement dans son carnet, il reprit sa promenade lentement sous les vieux arbres. La veille de ce jour, Félicien Musart avait fait sa première visite à la riante petite villa des Roses qu'il n'avait pas revue depuis bien longtemps.

Son émotion s'était montrée très vive en retrouvant ces amis chers à son père et qui, à lui-même, avaient laissé un des meilleurs souvenirs de son enfance et de son

adolescence.

C'était dans ce petit pays qu'il venait autrefois passer de beaux jours libres, folâtres, accompagné de son père seul, car sa naissance avait coûté la vie à sa mère.

Armand Musart et M. Olivier, dont les premières relations s'étaient ébauchées à Paris, avaient été heureux de se retrouver à Neuville-sous-M....

— Dès lors, leur sympathie s'était accrue; au cours de leurs villégiatures respectives, ils se lièrent de plus en plus étroitement et les hôtes de la vieille maison sèvere, tristement privée d'une chère présence féminine, prirent volontiers le chemin de l'accueillant logis où M^{me} Olivier exerçait son règne avec tant de grâce, tant de douceur; au cours de ses années d'éloignement, Félicien avait songé à ces heures heureuses et les traits de ses amis s'étaient fidèlement gravés dans sa jeune mémoire.

La neige qui commençait à blanchir les cheveux et la barbe de M. Olivier l'avaient fait paraître d'abord très vieilli aux yeux du jeune homme, mais Mme Olivier lui sembla peu changée, presque aussi jolie. Quant à Rose Olivier, elle lui causa une immense surprise et un émerveillement; jamais il n'eût reconnu la fillette aux cheveux fous, aux gestes un peu désordonnés, au visage trop brun et trop menu et dont les yeux semblaient être la seule vraie beauté, dans cette jeune déesse au sourire délicieux, au regard ensorcelant.

Il le lui dit d'ailleurs dans un compli-

ment sincèrement admiratif, spontané. Bien vite, la déesse s'humanisa et repré-
nant un peu de l'exubérance primesautière et de la familiarité d'autant.

— Eh bien moi, Félicien, dit-elle assez espérément, je vous aurais reconnu tout de suite, bien certainement.

— Vous ne m'en voyez guère flatté, répondit le jeune homme en affectant quelque mortification, car j'ai la souvenance d'avoir vu, à cette époque, dans mon miroir, un potache assez mal gracieux.

Rose, sans répondre, coula son noir regard un peu rieur, un peu malicieux vers son interlocuteur.

— Rassure-toi, mon cher Félicien, dit M. Olivier en le frappant amicalement sur l'épaule, tu as changé à ton avantage depuis ce temps-là. Mais n'insiste pas surtout, car Rose serait très capable de le dire que tu es un fat et que tu sollicites la flatterie.

— Peut-être, répliqua la jeune fille en prenant un ton galement sentencieux, car les hommes, quoiqu'ils en disent, y sont tout aussi sensibles que les femmes.

— Voilà donc une précoce psychologie qui peut nous mettre tous d'accord, si l'on veut, conclut M. Olivier en souriant avec la fine bonhomie qu'il apportait dans l'intimité.

La glace était tout à fait rompue, toute gêne avait disparu entre ceux que l'absence avait longtemps séparés.

Le repas, servi dans une claire salle à manger, où, parmi les meubles bien mo-

dernes, brillaient les fins coloris des faïences anciennes, fut d'une gaieté pleine d'amical abandon, teintée cependant à certains instants, d'une légère nuance de mélancolie à l'évocation de celui qui avait été un père si tendre et un charmant ami.

Bien vite, entre l'aimable érudit aux goûts savants et éclectiques, épris de recherches archéologiques et tout autant de littératures anciennes et modernes, qu'était M. Olivier, et le fils d'Armand Musart qui se sentait fortement attiré vers la vocation des lettres, s'établissait une parfaite communion d'idées et une conversation passionnée ne tarda pas à s'engager entre les deux hommes.

Rose admirait grandement son père, mais les vives hardies du jeune néophyte, ses formules renouées peut-être, ses envolées plus charmantes, dans leur inexpérience juvénile, d'être si sincères, si enthousiastes, trouvaient en elle une auditrice attentive, compréhensive et tout de suite conquise.

Les heures passèrent ce jour-là comme un songe et quand Félicien regagna la vieille maison, tout enveloppée de l'ombre des épais feuillages qui, sous le vent léger, faisaient un bruit de vagues, il se sentit à la fois triste de retrouver une solitude un peu farouche et ravi de pouvoir y savourer, dans le recueillement, un rêve nouveau, un beau rêve, qu'illuminait une exquise vision.

C'était en ce moment, dans le vieux jardin, l'espoir des radieux avenirs entrevus

qui faisaient fredonner Félicien, suivant de ses yeux lointains, à travers la fumée de sa cigarette, les formes multiples d'un songe unique et délicieux.

Et c'était la très délicate esquisse de Mlle Olivier qu'il venait de crayonner, non sans talent, sous l'obsession d'un souvenir doux et troublant.

Si la bienveillance le lui eût permis, il n'eût pas tardé à reprendre le chemin de la villa des Roses où M. Olivier et sa fille l'avaient si instantanément invité à revenir, en dépit de l'attitude un peu réservée de Mme Olivier qui, visiblement eût voulu la faire partager à sa fille bien en vain il est vrai.

Cette contenance de la part de la mère l'avait un peu attristé et grandement surpris, car son souvenir lui retraçait l'image d'une douce femme très indulgente.

Cependant, sachant la susceptibilité un peu ombragée, un peu rigoriste de certaines mères à l'égard de leurs filles, il ne tarda pas à se convaincre qu'il saurait aisément la désarmer par la sincérité de ses sentiments. Il ne concevait pas d'autre obstacle que l'agrément de Rose aux projets qu'il se plaisait déjà à croire faciles à réaliser.

II

Quelques jours plus tard, Félicien Musart, le cœur en fête, les yeux rayonnants d'heureuses pensées, sonna de nouveau à la grille

MARCHES DE LA VILLETTE

Du lundi 10 Novembre 1930

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	2.981	2.921	11 60	10 80	9 30	12 0	6 96	5 94	4 65	7 48
Vaches.....	1.473	1.383	11 60	10 50	9 30	12 20	6 96	5 78	4 50	7 80
Taureaux.....	315	295	10 60	9 90	9 40	11 20	6 36	5 55	4 70	6 95
Veaux.....	1.955	1.791	14 90	13 20	11 20	15 90	8 94	7 52	6 16	9 86
Moutons.....	14.191	13.571	10 30	15 10	13 50	20 30	9 50	7 09	5 94	10 30
Porcs.....	3.452	3.452	10 42	10 30	7 14	10 86	7 30	7 30	5 30	7 60

Du Jeudi 13 Novembre 1930

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.448	1.440	11 70	10 90	9 40	12 30	7 02	5 99	5 17	7 38
Vaches.....	723	720	11 70	10 50	9 10	12 40	7 02	5 77	5 30	7 44
Taureaux.....	436	435	10 70	10 30	9 50	11 30	5 88	5 50	5 22	6 78
Veaux.....	1.526	1.500	14 70	13 20	11 30	15 70	8 82	7 92	6 05	9 42
Moutons.....	5.041	5.000	10 10	15 20	13 60	20 30	9 55	7 00	6 80	10 30
Porcs.....	2.256	2.256	10 42	10 30	7 14	10 86	7 30	7 30	5 30	7 60

Goût de moisi

Le meilleur moyen permettant d'enlever le goût de moisi à un vin, consiste à lui appliquer le traitement de la farine de moutarde, qui se fait de la façon suivante :

1° Choisir de la farine de moutarde aussi fraîche que possible, sans goût de rance, ni de moutarde ;
2° Employer au moins 200 grammes de farine de moutarde par hecto ;
3° Pour 200 grammes de farine de moutarde, porter un litre d'eau à l'ébullition ; à ce moment, y jeter la farine de moutarde et continuer l'ébullition au moins pendant un quart d'heure ;
4° Retirer du feu et laisser refroidir ;
5° Lorsque la farine de moutarde est tombée au fond du vase, jeter le liquide surnageant ;
6° Prendre la farine plus ou moins en pâte, la délayer dans quelques litres de vin à traiter, et introduire le tout dans le fût. Bien fouetter pour répartir la farine dans toute la masse du vin, et renouveler ce traitement toutes les deux heures pendant douze heures, de façon à maintenir la farine en suspension ;
7° Laisser reposer vingt-quatre heures et soutirer à l'abri de l'air et en fûts légèrement méchés.

Si, après ce traitement, le vin n'est pas suffisamment brillant, on peut alors le coller, sans qu'il soit nécessaire de séparer au préalable la farine de moutarde par un soutirage.

Quant au fût ayant occasionné ce goût, il est plus difficile d'obtenir un affranchissement parfait. Il faudrait tout d'abord le débarrasser complètement que possible, puis le laver avec des cristaux de soude dissous au préalable dans de l'eau chaude. Rincer à l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau soit claire et à peine teintée ; puis remplir le fût d'eau froide ; y ajouter deux à trois litres d'acide sulfurique et faire dissoudre, dans cette eau sulfurisée environ 200 grammes de permanganate de potasse. Laisser cette eau pendant trois ou quatre jours ; la vider ; laver à grande eau et laisser sécher le fût à l'air.

L. FERRÉ.

(Le Vigneron de Bourgogne.)

SULFATE DE CUIVRE

Nous cotons actuellement : Sulfate de cuivre français ou belge : 244 fr. ; anglais : 258 fr. les 100 kilos logés sur wagon ou pris à Nantes.

Par quantités de 5.000 kilos minimum, réduction de 4 fr. par 100 kg.

Achez des POISSONS d'un jour en MAI et AVRIL, vous aurez des poissons d'hiver.

ELEVAGE de BEL-AIR, Nantes.

La Vie Syndicale

Vertou

Dimanche 23 novembre, grande réunion du Comité de Vertou et Syndicat du Pays Nantais, sous la présidence de M. de Camiran, avec le concours de M. Chaquin, directeur des Services agricoles, et M. Paul Garnier, secrétaire général de la C. G. V. C. O.

Pornic - Le Clion

Nous rappellerons à nos adhérents de Pornic, Sainte-Marie et Le Clion, que par suite de la démission de M. Dolu, ils doivent s'adresser à notre nouvel agent, M. Jules COSSET, Les Fosses, à Sainte-Marie, pour tout ce qui concerne notre Syndicat et notre Coopérative.

Mauves

M. Louis Bourse, à la Barre, de Mauves, est nommé Agent du Syndicat et de notre Coopérative Agricole, en remplacement de M. Guépin. Tous nos adhérents de la région de Mauves-Le Cellier sont priés de s'adresser à notre nouvel agent M. Bourse.

NOS SYNDIQUES



A PROPOS DU TRAITEMENT DES SEMENCES

D'un cultivateur de Port-St-Père :

« J'ai lu, dans le journal le Syndicat, des réclames pour le traitement des semences des blés, où on a l'air de critiquer le traitement au sulfate de cuivre. Pour moi, voici les expériences que j'ai faites : de tout temps, les cultivateurs du pays traitent à la chaux, du moins la plus grande partie, et moi aussi ; mais voilà environ 25 ans, nous avions une variété de blé (le Saint-Laurent), qui était atteinte du charbon, je ne pouvais m'en débarrasser. C'est alors qu'ayant lu dans le « Petit Journal Agricole » que pour détruire le germe du charbon il fallait préparer un liquide à 2 % de cuivre, j'ai fait, en effet, ça, et bien détruit le charbon, mais la levée a été retardée de trois jours ; je ne l'ai fait qu'une fois après et depuis je prépare un liquide à 1 1/2 %, puis avec un panier fait pour cela, je trempe la semence dans le liquide et ensuite je l'arrose de chaux en poudre. Nous n'avons ni charbon, ni charbon. Pour la levée, j'ai fait deux fois l'expérience ; j'ai mis 100 grains traités et 100 grains non traités et la levée a été la même.

Recevez l'assurance de mon entier dévouement, »

P. L.

La T.S.F. à la ferme et au village

Le 27 juillet 1927 était voté un projet de loi déposé par M. Queuille, Ministre de l'Agriculture ; il portait ouverture d'un crédit de 500.000 fr. à distribuer, sous forme de subventions aux collectivités rurales, pour l'achat et l'entretien de postes émetteurs et récepteurs de T. S. F. A notre époque de restrictions budgétaires, l'attribution de ce crédit montre bien que nos dirigeants ont enfin conscience de l'énorme influence qu'exerce la radiophonie sur le fermier et le villageois.

Ils y voient, à juste titre, l'un des remèdes les plus efficaces à la dépopulation des campagnes. La condition sociale des travailleurs agricoles s'est dans l'ensemble, considérablement améliorée depuis la guerre et ce n'était pas une question matérielle qui les poussait vers la ville. Fatigués d'une existence monotone de dur labeur, sans grand plaisir, ils étaient attirés par la vie plus joyeuse, plus bruyante, plus extériorisée de la cité, comme le papillon par la lumière.

Maintenant que la T. S. F. apporte la gaieté et les chansons dans le plus humble hameau, maintenant que grâce à elle, la ferme isolée connaît toutes les distractions de la ville, le travail des champs paraît moins rude et moins uniforme. Chacun sait retrouver le soir et le dimanche, un ami fidèle qui lui dira toutes les nouvelles et informations dont il est friand, mais qu'il n'a pas le temps de lire dans le journal. Quelques airs de musique versent au cœur l'oubli de la fatigue et des soucis. Comment envisagerait-on les gens de la ville qui par la pluie ou le froid vont au théâtre, quand on peut si commodément, en pantoufles, assister à une représentation excellente ?

Les jeunes gens et les filles accourent-ils des fourmis dans les jantes ? Place au jazz... ici on danse ! Puis, pendant qu'ils se reposent, un violon fait entendre la plainte mélancolique d'une romance en vogue... Tous les goûts sont dans la nature et — pourrait-on ajouter — dans les programmes radiophoniques.

Mais un poste de réception donnant des auditions en haut-parleur coûte assez cher. Le paysan français, économe par tradition, n'hésiterait-il pas à faire l'acquisition d'un appareil destiné à charmer ses loisirs et ceux de sa famille ? Non, car les auditions contribueraient à son instruction et à celle de ses enfants et surtout lui fourniraient une foule de renseignements utiles qui l'aideront à accroître ses gains.

N'insistons pas sur les cours et conférences portant sur les sujets les plus divers où chacun peut puiser des précieuses enseignements et enrichir son esprit. Plaçons-nous au strict point de vue du cultivateur. Son expérience personnelle lui permet de prévoir, quelques heures d'avance, le temps qu'il fera, d'après ses observations directes. Mais on imagine le bénéfice qu'il peut tirer d'avoir à sa disposition les informations d'un poste d'émission au lieu de ses simples constatations locales ; ainsi il est tenu au courant de toutes les éventualités : vagues de froid ou de chaleur, menaces de pluie, de neige ou de grêle, sautes de vents, approche de tempêtes, crues des rivières, possibilités d'inondations ; il connaît immédiatement tout ce qui peut menacer ses récoltes ou son bétail ; on l'informe des moyens de prévenir ou de combattre les épidémies et les épiphyties.

Par surcroît on le renseigne sur les méthodes les plus modernes de culture, on lui indique les perfectionnements des machines qu'il emploie, la valeur des différents engrais, les

diverses appréciations intimes, écoutait d'une oreille distraite les causeries banales fortement alimentées, outre les sports, par la chronique locale, et s'ennuyait un peu.

Il ne retrouvait aucune des impressions qui l'avaient ravi le premier jour sinon l'émotion, causée par la vue de Mlle Olivier, dont le beau visage n'exprimait, parmi ce verbiage un peu vide, qu'une attention courtoise sans fin plaisir. Cette constatation, que lui seul sans doute songeait à faire, lui causa une joie confuse, involontaire.

Ce fut avec un véritable soulagement qu'il vit la réunion prendre fin par le tour de jardin rituel, mais Mlle Olivier n'eut pas le temps de se lever, elle fut entraînée par Mlle Olivier et Mme de Borlieu, qui se dirigèrent vers la maison.

En vain Mlle Marie-Thérèse, la très blonde, voulut elle se montrer aimable, captivante auprès de lui, il restait un peu distrait, correctement courtois sans aucune nuance de galanterie. Elle dut en conclure, non sans quelque déception, que ce bel étranger aux yeux lointains, n'était qu'un froid et peu agréable cavalier.

Mais peut-être, eût-elle éprouvé une grande surprise en même temps qu'un dépit

humilié, si elle eût pu le voir un moment plus tard, dans l'intimité de ses amis.

Bien vite, loin de ceux qu'il appelait intérieurement des fâcheux, il était redevenu lui-même avec ce calme abandon du cœur et de l'esprit qui le rendait si attirant.

M. Olivier l'invita ce soir-là à la table familiale, avec une insistance sans réplique, tandis que Rose l'encourageait par un regard et un sourire à accepter. Ne voulant pas voir que Mlle Olivier se moirait un peu moins pressante, il se garda bien de décliner cette offre, qui le comblait d'une joie facilement devinée.

Au cours de cette soirée d'une si heureuse ambiance, Félicien Musart dévoila un talent qu'il n'avait pas laissé soupçonner la première fois, en faisant entendre une jolie voix de ténor que Mlle Olivier accompagnait au violon dont elle jouait agréablement.

Bien que celle qu'on eût pu appeler la Rosita, n'eût rien de la germanique Charlotte de Goethe, Félicien, les doigts courants sur le clavier mais les yeux souvent tournés vers elle, chanta les morceaux les plus prenants de « Werther » et il fut l'interprète à souhait, à la fois amoureux et désespéré, de la musique évocatrice de Massenet.

Quand une voix mélodieuse, expressive s'accompagna d'un physique heureux et d'une jeunesse ardente, elle en acquiesça une puissance qui peut jeter un trouble profond dans un cœur et les mots d'amour prennent un sens passionné et idéalisé d'une subtile séduction.

LA SCIENCE au SECOURS de l'AGRICULTURE

Il est inutile d'insister sur l'intérêt qu'a le cultivateur à traiter d'une façon rationnelle, contre la carie, les semences qu'il confie au sol.

A ce jour, seuls les sels de cuivre se sont montrés actifs contre cette maladie, et tous les produits préconisés, sous quelque nom qu'on les présente, ne doivent leur action qu'au cuivre qu'ils contiennent.

Mais tous les sels de cuivre ne sont pas également actifs, et c'est pour voir la question à fond, que le SERVICE BOTANIQUE DE TUNISIE a poursuivi pendant de longues années, de patientes recherches qui l'ont amené à établir une formule mise au point par la Société PROGL, dans sa

CHLOROCUPRINE

Il ne s'agit donc pas d'une formule empirique, mais d'une formule scientifique qui a fait ses preuves et qui réalise le maximum d'action contre la carie et le maximum de sécurité pour le germe.

Tous les cultivateurs éclairés voudront faire l'essai de la CHLOROCUPRINE.

Demandez échantillon et notice à Progl S. A., 10, quai de Serin, Lyon (4^e), en rappelant l'annonce ci-dessus.

Offres et Demandes

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Service réservé à nos Adhérents. 5 francs par annonce paraissant 2 fois.

OFFRES

92. — A vendre, 3/4 muids, barriques, 3/4 barriques, tous genres. S'adresser à M. Charon-Janin, 36, quai Malakoff, Nantes.

140. — A vendre beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties. S'adresser à M. E. Girault, viticulteur-pépiniériste, domaine de la Ronde, à Jaunay-Clan (Vienne).

147. — A vendre, plants de vignes greffés, sélectionnés, des meilleures variétés du pays. S'adresser à M. Armand Emériaud, viticulteur, au Pallet.

153. — A vendre, plants de vignes racinés, belles pousses, Seibel, Baco, Coudré, Noah, Othello, etc... S'adresser à M. Aug. Meneux, Le Guineau, La Chapelle-Basse-Mer, dont on peut visiter les pépinières.

155. — A vendre à des prix intéressants : 1° Plants de vignes greffés et soudés et hybrides racinés des meilleures variétés du pays (blancs et rouges) ; 2° Arbres fruitiers et forestiers, au cours, suivant force ; 3° Rosiers hautes et basses tiges des meilleures variétés ; 4° Griffes d'asperges d'Argenteuil de 1 et 2 ans. S'adresser à M. Victor Morille, Le Loroux-Bottereau.

158. — A vendre, plants de vignes greffés toutes variétés de l'Ouest et producteurs directs anciens et nouveaux, racinés et greffés. — Pommes à cidre et à couteau et tous arbres fruitiers. Catalogue franco sur demande. S'adresser à M. J. Fournier, viticulteur-pépiniériste, à Saint-Christophe-la-Couperie (Maine-et-Loire).

165. — A louer présentement, une belle tenue maréchale, installation moderne, service d'eau, 500 châtis, contenance 1 hectare environ. Belles dépendances. Prix à débattre.

172. — Baco 22 A. raciné, disponible, sélection et authentiquement rigoureusement garanties. Prix les plus bas. S'adresser à M. Pagueau, La Pouprière, Mouzillon (Loire-Inf.).

175. — A vendre Torpédo Delage 1924, 11 chevaux, 7 places, parfait état de marche garanti. Nombreux accessoires. Pare-brise intérieur, 5 roues. Bonne occasion. Prix à débattre.

176. — A vendre très bonne chienne de garde, 1 an, issue de chien policier. Prix modéré.

177. — A vendre une grille de porte d'entrée en fer, 2 m. 50 hauteur et 2 m. 80 de largeur.

178. — A louer à demi-fruits ferme

de 35 hectares d'un seul tenant, située à 20 kilomètres Sud de Nantes, bordure grande route. Libre le 25 avril 1932. Sérieuses références exigées.

179. — A vendre d'occasion et à l'état neuf, ronces artificielles, 2 fils, n° 16, à picots espacés de 11 en 11 cm. ; 5 à 8.000 kilos bon foin, récolte 1930.

180. — A vendre bon cheval alezan, 8 ans, taille 1 m. 60, apte à tous travaux. S'adresser à M. Pierre Bourron, aux Ardoises, La Chapelle-Heulin.

181. — A louer de suite à 1/2 fruit ou à prix d'argent, une bordure de 5 à 6 hectares (trèfles, choux, betteraves préparées).

182. — A affermer pour le 1^{er} novembre 1931, une ferme de 11 hectares (terres, prés, marais), située à la Giraudière de la Roche, commune du Loroux-Bottereau. S'adresser à M. Meneux, à La Chapelle-Heulin.

183. — A vendre plants directs racinés des meilleures variétés sélectionnées. S'adresser à M. Baudouin-Laurenceau, à St-Sébastien-sur-Loire.

184. — A vendre moteur « Japy », force 10 chevaux, peu servi ; une machine à battre avec faneuse et monte paille, le tout à l'état neuf. Prix à débattre. S'adresser à M. Ferdinand Rigaud, aux Hautes-Bois, Les Touches.

185. — A vendre grand chien de garde ou pour atteler. Issu chienne loup. Prix à débattre.

186. — A vendre plants racinés de Bertille-Seyve 450, belles pousses.

187. — A vendre cause décès, matériel d'apiculture à l'état neuf. Extracteur ruches Dadant très bon état, vides ou contenant essaim. Se presser. S'adresser à Mme Veuve Xerger, Villeda-Davud, Pornichet.

188. — A vendre, couple briquets tricolores 18 mois, chassant. S'adresser à M. R. Lefèvre-Pierre-Lévy, Chéméré.

DEMANDES

131. — On demande pour propriété à 12 kilomètres de Nantes un ménage, homme jardinier, connaissant légumes et un peu les fleurs, femme employée au jardinage.

132. — On demande un ménage cultivateur vigneron, muni bonnes références. Bien payé si travailleur et sérieux.

133. — On demande de suite mé-

nage vigneron très sérieux et catholique pour vignoble situé à 20 kilomètres de Nantes. Beau logement et bons gages. Références exigées.

134. — Jeune ménage, homme petits travaux de culture ou de jardinage, femme basse-cour, demande place.

135. — On demande jeune homme ou ménage vigneron, très sérieux, femme pouvant être employée à la journée. Bons gages.

136. — On demande jeune homme au courant de la culture et des soins à donner aux animaux pour aider à l'exploitation d'une ferme située près de St-Florent-le-Vieil (M.-et-Loire).

137. — On demande ménage vigneron, très sérieux et au courant de cette culture.

138. — On demande pour campagne, ménage, homme jardinage, toutes mains, femme cuisine, toutes mains.

139. — On demande ménage avec enfants pour exploiter ferme de 15 hectares 1/2, libre de suite, à moitié ou à prix d'argent.



PRODUITS DIVERS

Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilos minimum

RIZ et ISSUES

Riz Saigon Importation N° 1. 155 »
Issues de riz..... 90 »
Farine de Manioc..... 140 »
Remouillage de fèves..... 78 »
Mais pour volailles..... 91 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes ou Chantenay.

« LE TITAN », 115 »
Farine alimentaire pour porcs et bovins.

Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.

Farine « La Reine », 124 fr. les 100 kilos logés, départ Plessé.

Tourteaux en farine et divers

Arachide et Coprah (au cours)
Farine de maïs..... 130 »
Sorgho logé dép. Nantes..... 108 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

HERNIE

DÉPLACEMENTS d'ORGANES

Bien-être immédiat, soulagement complet, contention absolue, retour de la santé et des forces, tels sont les avantages assurés et garantis à toutes les personnes qui portent les Appareils brevetés de A. CLAVERIE de Paris.

N'oubliez pas que les Etablissements CLAVERIE sont maintenant sans rivaux au monde. Leur organisation absolument unique leur permet :

D'avoir les Spécialistes les plus savants, les plus expérimentés et les plus dévoués ;

D'avoir un Centre d'Etudes, dirigé par un Docteur, qui crée des Appareils sans cesse perfectionnés et qui sont toujours à la tête du progrès ;

De fabriquer et d'établir eux-mêmes, dans leurs propres usines et ateliers, tous les articles de leurs spécialités (et toujours sur mesure), condition essentielle qui n'est remplie en France que par les Etablissements CLAVERIE SEULS.

NANTES, tous les jours sauf le dimanche, à la Succursale des Etablissements A. CLAVERIE, 8, rue Crébillon.

Un éminent Spécialiste Collaborateur recevra également de 9 h. à 4 h. à :

Nozay, lundi 24 novembre, Hôtel du Pelican.
Machecoul, mercredi 26, Hôtel de la Bicyclette.
Pornic, jeudi 27, Hôtel Continental.

« Traités de la Hernie » des « Varices » et des « Affections abdominales » Conseils et renseignements gratuits et discrètement

A. CLAVERIE, 234, faubourg Saint-Martin, PARIS

fonctions d'introduitrice comme aujourd'hui, qui le fit entrer dans un salon bourgeoisement meublé auquel il préférait beaucoup la gracieuse et simple pièce intime où il avait été reçu la première fois.

Contrairement à l'attente dont il s'était flatté, de se retrouver dans le cercle strict de la famille Olivier, il constata la présence de trois personnes étrangères auxquelles il fut cérémonieusement présenté, puisqu'on lui nomma successivement, tandis qu'il les saluait avec une courtoisie parfaite qui masquait une humeur assez chagrine.

Aussi se mettant à observer, avec discrétion toutefois, ceux qu'il jugeait indésirables, il le fit assez sévèrement.

Mme de Borlieu, portant par son mariage ce nom de petite noblesse, qui avait cependant quelque prestige dans ce pays traditionnellement très fidèle au passé et fier de posséder dans ses murs quelques familles à partielles, était une femme de cinquantecinq ans. Quoique brune encore, son visage haut en couleur et ses formes alourdies, accusaient largement cet âge. Son abord n'était pas antipathique bien qu'une certaine préciosité, qui voisinait fâcheusement avec sa ferveur généreuse ombrait et son aspect de matrone, lui prêtait quelque ridicule.

Elle était la veuve d'un avoué et semblait destinée à vivre dans l'atmosphère d'une étude, car son père avait exercé cette profession et son fils qui, en ce moment, l'accompagnait, continuait la tradi-

tion dans la petite ville toute proche, beaucoup de la famille.

Ce jeune homme, comptant quelques années de moins que la trentaine, était, bien qu'il fût blond, le portrait vivant de sa mère dont il n'avait cependant pas le ton prétentieux ni les attitudes maniérées, car il témoignait au contraire d'une jovialité peut-être un peu lourde.

Si la conversation de Mme de Borlieu traînait tout de suite les vus un peu étroites, les idées arrêtées d'une provinciale dans le sens peu flatteur du mot, le fils se cantonnait presque exclusivement dans les questions sportives dont il parlait avec une autorité convaincue et une abondance un peu encombrante et assez fastidieuse pour les non initiés ou les moins fervents.

Roland de Borlieu était de ce point de vue, un jeune homme ultra moderne et dans l'ensemble le fils typique de vieille famille bourgeoise, aux traditions fonceusement sérieuses. Sa sœur, Mlle Marie-Thérèse, offrait sur un corps aux formes aimables, un peu trop replètes peut-être, une jolie tête blonde dont les yeux bleus et brillants, les joues en fleur et le gentil sourire annonçaient la santé et apparemment une gracieuse humeur ; elle représentait la virginité de tout repos que les mères rêvent pour leurs fils mais que ceux-ci trouvent parfois d'un charme un peu trop convenu.

